



Câmara Municipal de Sintra

Divisão de Turismo

Vinho de Colares

“CHÃO RIJO”

Vinho Tinto Regional Estremadura

Colheita: 2003

Quantidade produzida: aprox. 12.000 garrafas

Entidade certificadora: C.V.R.E. (Comissão Vitivinícola Regional da Estremadura)

Castas: Castelão (João Santarém). “Chão Rijo” é a expressão usada na Região de Colares para identificar os vinhos provenientes dos solos não arenosos.

Vinificação e estágio: Processo clássico de “curtimento”, com desengace a 80%, e fermentação com controlo de temperatura (26° - 28° C) em inox. Estágio em tonéis de madeira exótica (cerca de 12 meses).

Prova organoléptica: Principalmente devido ao microclima em que é produzido este vinho apresenta um teor alcoólico não muito elevado (cerca de 11,5 %), apresenta uma componente aromática marcada por frutos vermelhos, em discreto fundo de madeira, por vezes com presença de mar.

Condições e temperatura de consumo: Este vinho está prestes a atingir o pico de qualidade em termos organolépticos e deverá assim manter-se nos próximos 2-3 anos. Não necessita de abertura prévia ou decantação e deve ser bebido a uma temperatura de cerca de 16° C.

Acompanha com: Acompanha refeições ligeiras (carne frita e grelhada)

Teor alcoólico: 11,5 % vol.

